52e Année. — N° 26 30 Juin 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Sur la coulure ; — L'agitation viticole..... 605
Canals — L'Etat colloïdal..... 612
Georges Elluin. — Le mildiou dans le Var..... 614
Questions diverses. — La récolte de vin de l'Algérie en 1934. — Les vignes à raisins de table en Algérie..... 615
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Les 3 journées de Tournon. — Association pour l'étude du sol..... 616
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.
Tables analytique et des auteurs.

CHRONIQUE

Sur la coulure

Dans le *Progrès agricole et viticole* du 19 mai, nous indiquions à nos lecteurs, qu'en raison de l'allure de la végétation, la coulure pourrait être fréquente cette année.

Elle l'a été, non pas sur tous les cépages, mais sur Chasselas, Terret, Cinsaut, etc... Toutes les régions viticoles méridionales, même l'Algérie, s'en plaignent, notamment chez le Chasselas.

Ce cépage fructifie généralement bien ; c'est un gros producteur, on l'a vu l'an passé. Mais cette année, de tous côtés, on se plaint de la disparition de ses grappes, qui est quelquefois totale. Parmi beaucoup d'autres, la lettre suivante montre l'importance des pertes de récoltes qui en sont résultées.

« Lecteur assidu du *Progrès agricole*, j'ai vu dans votre dernier numéro que nos vignobles étaient cette année menacés de forte coulure, surtout en ce qui concerne le Chasselas. Mon vignoble de Clarensac, constitué par moitié du Chasselas, a été très éprouvé, et les propriétaires du pays sont tous dans le même cas que moi. Nous ne savons à quoi attribuer cette maladie qui revêt la forme d'une véritable catastrophe, car plus de la moitié de la récolte de Chasselas, qui constitue la grande ressource du pays, est dès à présent anéantie.

Je vous envoie par ce même courrier quelques échantillons de nos grappes malades.

La maladie a été visible à partir du mardi 11 juin, les souches atteintes ont eu la totalité de leurs grappes détruites, alors qu'à côté une autre gardait tous ses fruits. Dans l'ensemble, les souches greffées sur Rupestris sont les plus éprouvées ; j'ai aussi une parcelle greffée sur 161-49 complètement détruite. Les vignes ayant une petite végétation un peu souffreteuse ont été souvent épargnées, ainsi que les souches à l'abri des arbres ou des clôtures.

Nous ne savons à quoi attribuer cette maladie. Les uns l'attribuent aux forts brouillards des 8 et 9 juin ; d'autres à la venue trop tardive et, partant, trop brusque de la chaleur? d'autres même se demandent si ce n'est pas une nouvelle variété de mildiou? Cependant, les vignes étaient copieusement sulfatées, et la diversité de culture et de traitements faits par les différents propriétaires n'ont guère influé sur le développement à peu près uniforme de la maladie. Certains prétendent que des poudrages faits en temps opportun auraient été efficaces. Nous aimerions avoir votre avis là-dessus, tant au point de vue maladie qu'au point de vue traitement, s'il y en a un possible.

Il est à remarquer que les souches les plus atteintes étant les plus belles, ont tendance depuis quelques jours à se rabougrir, elles sont « tristes », on dirait que le bois ne mûrira pas ou aura de la peine à mûrir. Ce qui nous pousserait à croire non à une coulure, mais à une maladie de la vigne inconnue de nous jusqu'à aujourd'hui. »

D. (Gard).

D'autre part, l'an passé, Chasselas et Terret ont surproduit, on a cité des rendements de Terrets dépassant 200 hectolitres, dans des terres de coteau ; c'est une forte surproduction qui a amené un épuisement de la souche en ses réserves minérales, organiques, ce qui est maintenant bien établi ; et cela suffit pour que la plante ne puisse alimenter convenablement les grappes qu'elle porte. D'où coulure. Celle-ci est encore favorisée par une croissancetrès rapide au moment de la floraison ou un peu avant, l'épuisement des grappes étant dû aux jeunes feuilles du sommet des sarments, qui se comportent comme des parasites. Et c'est pourquoi les vignes faibles, qui poussent lentement, coulent moins que les vignes vigoureuses.

En résumé, d'après ce qui vient d'être exposé, la coulure de cette année est liée aux basses températures du printemps et, pour les cépages considérés, à la grosse produduction de l'année précédente, et, pour partie, aux brûlures produites par les bouillies sur des grappes appauvries.

* * *

Il est trop tard maintenant pour appliquer les mesures très efficaces que nous avons indiquées le 19 mai à nos lecteurs. Cependant pour les variété tardives et pour les régions septentrionales où la floraison n'est même commencée, ces mesures éviteraient le désastre qui vient de se produire dans la région méditerranéenne.

Les Chasselas du Sud-Ouest résisteront-ils davantage ? Nous le saurons bientôt. En tout cas, ce raisin sera si rare sur les marchés que acheteurs-expéditeurs y envisagent de lui substituer l'Aramon, le gris sans doute plutôt que le noir, ou encore l'Ugni blanc, avis aux Charentes, la grosse Clairette, etc.

Les grappes envoyées ont coulé presque en totalité, les grains étant tout petits, sur des rafles à moitié épuisées et même altérées, ne pourront se développer régulièrement. N'ayant que très peu de grains à alimenter, qui seront un appel de sève insuffisant, elles passeront au jaune terreux, paraîtront même pourries, puis tomberont.

Un cas analogue a été observé dans la vallée de l'Hérault en 1932, année qui jusqu'ici a présenté une grande ressemblance avec 1935 : basses températures, mais pluies plus abondantes, temps couvert. J'en rappelle ici l'essentiel :

« Je vous adresse par ce même courrier, dans une petite boîte, quelques raisins de Chasselas qui se dépouillent de leurs grains. Des quatre mille souches de Chasselas, beaucoup sont dépouillées de leur récolte (il en est de même des Bourrets). Les doses de 3 kilos de sulfate et carbonate 1 kg 500 n'ont-elles pas brûlé le pédoncule du grain ? Cette vigne se trouve dans une grande terre plantée en Aramon, les sulfatages sont continués à même date et alors qu'à l'Aramon seules les dernières feuilles sont brûlées, au Chasselas les feuilles sont toutes brûlées et il ne reste que raisins et souches. De plus, sur les bords du chemin, les souches de Chasselas sur lesquelles les hommes se sont un peu appesantis pour « vider » leurs pulvérisateurs sont entièrement brûlées ; les sarments sont raccourcis et tous les raisins perdent leurs grains. »

Nous avons reçu des grappes de Chasselas d'autres régions, sur lesquelles il y a des lésions qui sont dues incontestablement aux bouillies.

La coulure est ici liée, comme toujours, aux conditions atmosphériques, surtout aux basses températures. Pour fleurir, il faut au Chasselas *précoce* une température qui n'a pu se réaliser, et de même au Bourret *tardif* une température plus élevée, mais qui n'a pu non plus se réaliser complètement.

L'agitation viticole

Sur l'initiative de la C. G. V., de l'U. V. M. C. et sur l'appel pressant de M. Barthe, la Fédération des Associations viticoles vient de tenir deux réunions, l'une à Paris, l'autre à Bordeaux, afin d'établir un projet commun de redressement de la situation, mettant fin ou atténuant la crise viticole. Les résolutions adoptées ont été exposées à nos lecteurs dans les deux dernières chroniques de M. Degrully, ce sont :

1° Maintient de la législation actuelle, c'est-à-dire distillation obligatoire, — blocage et superblocage. (Sera-t-il encore question des taxes au rendement par hectare et à la production, qui sont parfaitement injustes?).

Mais la distillation qui devait faire disparaître 18 millions d'hectolitres de vin a été effectuée au ralenti, de sorte que, jusqu'ici, il n'aurait été distillé que onze millions d'hectolitres. Il en résulte que deux mois avant les vendanges, beaucoup de caves, coopératives comprises, sont pleines ou presque pleines, et qu'il faut à tout prix vider d'ici le début des vendanges, la récolte de 1935 s'annonçant encore très abondante.

Pour faire disparaître ces excédents, la distillation seule peut y parvenir ; et à Bordeaux comme ailleurs, il a été demandé à l'Etat, d'acheter 400.000 hectolitres d'alcool — correspondant à environ 6 millions d'hectolitres de vin, — au prix de 5 fr. le degré net — soit 2 milliards.

Cette solution est la seule *pour le moment* qui puisse être efficace. Cinq francs le degré, c'est encore la ruine, sauf où la production a été le double ou presque de celle de l'année dernière ; mais c'est une ruine plus lente et qui ne supprime pas tout espoir. Mais on conçoit que l'Etat ne soit pas emballé à se charger de pareille quantité d'alcool et surtout à la payer. Diverses combinaisons qui n'ont pas leur place ici, permettront peut-être d'aboutir, sans trop charger l'Etat, à une solution satisfaisante.

Cette solution, en présence de la baisse de ces jours derniers, parut si urgente aux populations intéressées que sur l'appel des Associations et de la Presse, les municipalités du Midi et d'ailleurs ont envoyé aux ministres qualifiés des télégrammes indiquant à la fois la misère des populations viticoles, le danger d'une catastrophe prochaine, l'urgence de l'éviter et le remède qu'il convient d'appliquer. Cette manifestation collective, pondérée et calme, aura certainement plus d'effet utile que les descentes dans la rue que certains réclament.

2° Pour parer au danger de la surproduction à venir et désormais permanente, il a été proposé : encore la distillation des marcs et lies, on ne distille pas partout les marcs, et les lies on les fait boire aux vaches — sans doute pour éviter la fabrication des piquettes —. Chose délicate que d'obtenir que tout le monde distille, on l'a bien vu et on le voit encore cette année.

*
* *

Enfin, l'arrachage dont on ne voulait pas entendre parler a été retenu en tremblant, mais l'arrachage facultatif (que nous avions déjà depuis quelque temps !), et avec prime, dont l'importance n'est pas

encore précisée. On arrachera ou on n'arrachera pas, suivant l'inspiration du moment. Tout cela ne peut pas aboutir à une solution satisfaisante et définitive de la crise. Seul l'arrachage obligatoire, *mais avec prime largement rémunératice*, tel que nous l'avons proposé dans divers numéros du *Progrès*, peut la résoudre, sans risque pour personne et à la satisfaction de tout le monde.

Ce projet, que nous avons présenté et qui a été longuement discuté par nos lecteurs, a été publié dans le n° 47 du *Progrès* de 1934. Nous le reproduisons ici :

Art. 1. — Du 1er décembre 1935 au 15 mars 1936, tout propriétaire de vignes mettant du vin en vente, devra avoir arraché 1/10 de l'étendue de son vignoble. La partie arrachée restera champ pendant 10 ans.

Art. 2. — Une commission communale composée du maire ou de son délégué, de deux viticulteurs de la commune et d'un représentant des Contributions indirectes, contrôlera l'exécution des prescriptions de l'article 1, fixera la valeur des parcelles arrachées sur la base indiquée à l'article 3.

Art. 3. — Une prime de 10.000 fr. par unité de surface arrachée *produisant 50 hectolitres* sera attribuée au propriétaire, qu'il s'agisse de ses propres vignes ou de celles qu'il aurait louées pour 10 ans pour se remplacer.

Art. 4. — Pour faciliter le remplacement aux petits propriétaires, surtout dans les crus, les primes leur revenant éventuellement seront s'ils le désirent, versées à un Comité supérieur d'arrachage, composé des principaux viticulteurs de chaque région viticole de France et de l'Algérie et présidé par un haut fonctionnaire du Conseil d'État ou de la Cour des comptes, qui aura à les employer intégralement et n'importe où à l'arrachage de vignes louées pour 10 ans à cette fin.

Les terres dépouillées de leurs ceps restent à la disposition de leurs propriétaires.

Art. 5. — Le Comité aura aussi pour mission de contrôler l'exécution rigoureuse de l'art. 1 par les commissions communales.

Art. 6. — Un certificat d'arrachage, portant mention de la surface arrachée et de sa valeur sera délivrée par la commission communale après l'approbation du Comité supérieur. Ce certificat, négociable comme une valeur mobilière, portera l'indication des dates auxquelles les versements de la prime seront effectués, et de leur montant.

Art. 7. — Pour assurer le paiement des primes d'arrachage, une taxe de 5 fr. par hectolitre, en addition aux droits de circulation sur les vins, sera prélevée par les Contributions indirectes, et versée soit au compte de l'État, soit au compte du Comité pour en faire la répartition aux ayants-droit par l'intermédiaire des Caisses publiques.

Art 8. — Tout contrevenant aux prescriptions précédentes sera puni d'une amende de 500 à 2.000 fr.

On a objecté :

1° On n'arrachera que les mauvaises vignes.

La prime est donnée d'après la production des surfaces à arracher. La crainte de voir n'arracher que les mauvaises vignes tombe donc.

2° On cultivera mieux et on récoltera autant ! Avant 1928, les surfaces qui maintenant doivent être arrachées n'existaient pas. La production a-t-elle été aussi forte durant cette période qu'actuellement ?

3° Vous faites disparaître la main-d'œuvre ; arracher un pied de vigne, c'est arracher un homme de la terre ! ?

Durant la même période antérieure à 1928, c'est-à-dire pendant laquelle il manquait les 150.000 hectares qui doivent disparaître, la main-d'œure n'a-t-elle pas trouvé à s'employer ? N'y a-t-il pas eu des grèves et même de longue durée, des diminution de rendement du travail et des demandes sans cesse réitérées d'augmentation de salaires ?

Si l'arrachage ramenait l'étendue du vignoble à ce qu'elle était durant cette période heureuse, on aurait de nouveau des grèves, etc... comme plus haut, — preuve que la main-d'œuvre manque et que la viticulture est prospère. — Côté opposé : aujourd'hui il y a 150.000 hectares de plus ; main-d'œuvre surabondante, prix les plus bas, et le viticulteur se ruine.

Par ce projet rien n'est demandé à l'Etat ; je conçois qu'il en soit plutôt étonné.

La prime à payer est fournie par la taxe de 5 fr. par hectolitre en addition aux droits de circulation, soit 250 à 300 millions par an. Nous savons que cette taxe n'a pas ému le consommateur — du reste le consommateur existe-t il — car l'Etat l'a subtilisée à notre projet pour l'appliquer au paiement des alcools ; et le consomateur n'a rien dit !

Je ne vois pas d'inconvénient à ce que la prime d'arrachage soit élevée par exemple à 15.000 et même 20.000 fr. pour une production de 50 hect. dans les vignobles de crus ; ils n'arracheront pas, je pense, mais ils se feront remplacer.

Un tel projet, comme tout autre du reste, soumis à l'examen des Associations ne peut pas aboutir. A Paris, à la Fédération, se trouvaient 300 délégués, sur lesquels, nous a-t-on dit, trois ou quatre connaissaient la question, mais ne pouvaient pas parler ; les 297 autres n'en connaissaient pas un mot, mais faisaient des discours à perte de vue.

A Bordeaux, il en aurait été de même !

Avec une telle méthode d'étude des questions, on n'arrivera jamais à rien : ce sont des intérêts particuliers qui discutent entre eux, on le voit bien à la Chambre.

Une commission de quelques membres ne vaut pas davantage. Tout

commissaire, même ne le voulant pas, aura l'oreille ouverte du côté des intérêts qu'il représente.

Ce qu'il faut, c'est une initiative prise par une personnalité connaissant bien la question, sachant n'*envisager que l'intérêt général, l'intérêt de tous pareillement, des petits, des moyens et des grands*, et imposant, avec sa haute autorité aux pouvoirs publics, pour ce que leur intervention est nécessaire, la décision à prendre. Nous aurons sans doute à revenir sur cette question.

Ces lignes étaient sous presse quand nous est parvenu le texte du communiqué du Conseil des Ministres, où nous lisons, relativement à l'assainissement du marché du vin, ce qui suit :

M. Marcel Régnier, ministre des Finances, a exposé les mesures que, d'accord avec M. Cathala, ministre de l'Agriculture, il avait arrêtées pour venir en aide aux populations viticoles, si durement éprouvées par la mévente des vins.

Afin d'assainir le marché, le service des alcools procèdera à des achats supplémentaires au prix de 480 fr. l'hectolitre d'alcool pur, à la condition que les vins distillés aient été payés au minimum 4 fr. le degré-hectolitre.

Cette dépense sera exclusivement financée grâce à la surtaxe aux droits de circulation instituée par la loi du 24 décembre 1934, et ne pourra ainsi entraîner aucune charge pour les finances publiques.

Le ministre des Finances a fait, en outre, un exposé d'ensemble des problèmes soulevés dans certaines régions productrices d'alcools de cru. En conclusion de cette communication, le Conseil s'est unanimement déclaré résolu à réprimer sévèrement toute manœuvre individuelle ou concertée, tendant à compromettre le rendement de l'impôt ou à entraver l'action des agents appelés à assurer le respect de la réglementation en vigueur.

Il est, en outre, tombé d'accord sur la nécessité de faire justice des attaques injustifiées dont s'est trouvé l'objet le personnel des Contributions indirectes, qui, avec un dévouement digne d'éloges, remplit, à la satisfaction des pouvoirs publics, une tâche ingrate et difficile.

Pour donner une marque tangible de sa sollicitude à des populations rurales cruellement atteintes par la crise économique, le Gouvernement a envisagé favorablement la possibilité de placer sous un régime spécial, comportant la liberté complète de distillation, les bouilleurs de cru des départements qui en feront la demande par la voie de leurs Conseils généraux, moyennant le paiement d'une redevance forfaitaire destinée à couvrir le Trésor de la perte résultant de l'abandon des garanties actuelles.

Les récoltants procédant à des opérations de distillation seront dispensés de toute déclaration et de la franchise de l'exercice. Cette redevance sera fixée par département et d'après la moyenne des quantités fabriquées au cours des cinq dernières années par les bouilleurs de cru, en sus de l'allocation en franchise, et réservée à leur consommation familiale. Elle sera répartie entre les communes par les soins du Conseil général, dans le cadre du département, et entre les récoltants d'une même commune par la Commission des répartiteurs.

Ainsi, sans que le Trésor subisse un préjudice direct, les bouilleurs de

cru auront la faculté de recouvrer la libre disposition de leurs alambics, et leur domicile restera à l'abri des investigations des agents du fisc.

Un décret-loi réalisant ces diverses mesures sera incessamment publié au *Journal Officiel*. Dans les départements qui en feront la demande, le nouveau régime pourra fonctionner dès le 1er juillet.

Les caves pourront donc être liquidées à temps pour recevoir la prochaine récolte, et la baisse doit être complètement arrêtée.

Nous publierons le décret annoncé dès qu'il aura été inséré au *Journal officiel*.

L. Ravaz.

L'ETAT COLLOIDAL

Depuis quelque temps déjà, on utilise des produits dits colloïdaux, et grand est le nombre des préparations de cuivre ou d'arsenic colloïdaux offertes journellement aux agriculteurs.

Le qualificatif colloïdal est quelquefois vite attribué : que la préparation obtenue présente un louche assez stable, que ce louche se maintienne après filtration sur papier, et le qualificatif est accordé. Pour affirmer qu'un produit revêt l'état colloïdal, il faut d'autres preuves ; il faut que ce produit réponde, non pas même à un seul essai physique, pourtant assez caractéristique comme la dialyse par exemple, mais encore à toute une série d'essais.

C'est pour bien préciser ce qu'il faut entendre par colloïdes que nous écrivons cet article.

Quoique les colloïdes aient été entrevus par Baudrimont et par Faraday vers 1846, le terme même de colloïde ne fut donné que par Graham à toutes les substances à apparence de colle qui ne diffusaient pas facilement à travers une membrane de parchemin. L'expérience de ce chimiste anglais était conduite de la façon suivante : un tambour en verre fermé à une de ses extrémités par une membrane de parchemin renferme la solution à étudier. On place le tout dans de l'eau distillée de façon que la membrane soit immergée. L'appareil constitue un dialyseur.

L'expérience a montré à Graham que les solutions de cristaux tel, le chlorure de sodium, se comportaient différemment des solutions à apparence de colle : avec les premiers, on constatait que le sel dissous passait assez rapidement à travers la membrane, *dialysait* facilement, pour venir se diluer dans l'eau distillée, tandis que rien ou presque rien ne passait des seconds.

Graham pour différencier ces deux séries de corps appela les seconds des colloïdes par opposition aux premiers appelés cristalloïdes.

Mais on s'aperçut bientôt que le peu d'aptitude des colloïdes à traverser les membranes, n'était pas le seul critère permettant de distinguer les cristalloïdes des colloïdes.

En effet, si on éclaire une solution colloïdale avec de la lumière naturelle, la lumière diffusée par le colloïde est différente de la lumière incidente ; on l'appelle *lumière polarisée*.

Or ce phénomène n'est pas obtenu aussi nettement avec les cristalloïdes et c'est pourquoi on fit de cette propriété optique un nouvel élément de différenciation.

Mais voici bien mieux.

En 1903, Siedentoff et Zsigmondy indiquèrent une modification à faire subir à l'éclairage d'un microscope pour observer des particules de dimensions plus petites que celles que l'on peut voir normalement avec les microscopes les plus puissants. Ce dispositif d'éclairage appelé d'ailleurs ultra-microscopique, permit de constater que les solutions colloïdales renferment des particules en suspension, agitées d'un mouvement incessant, alors que rien ne s'observe avec les cristalloïdes. Ce mouvement incessant des particules, indépendant de la nature du corps, de la chaleur, de la pression, a été appelé *Mouvement Brownien* en souvenir du botaniste Brown, qui le premier l'avait observé dans certaines cellules végétales.

Dialyse, polarisation de la lumière diffusée, mouvement brownien, voilà déjà trois essais physiques qui peuvent permettre de différencier les colloïdes.

Il y en a d'autres encore. Si on place un colloïde bien dialysé, c'est-à-dire débarrassé autant que possible des cristalloïdes qui pourraient le souiller, dans un champ électrique (entre deux électrodes en platine portées à des potentiels différents), on constate qu'il se transporte à un pôle ; les uns au pôle positif, les autres au pôle négatif. C'est donc dire que le colloïde a une *charge électrique*, ce qui peut encore permettre de le caractériser.

Les divers essais physiques que nous venons d'énumérer nous autorisent à donner la définition suivante des colloïdes : *systèmes hétérogènes formés de particules ultra-microscopiques se trouvant en suspension stable dans un liquide.* Ces particules sont désignées par le terme de micelles, l'état colloïdal étant appelé dispersion micellaire ou sol. Si le sol a été obtenu avec de l'eau, on dit que l'on a un hydrosol, les termes de éthérosol, alcoolsol benzosol, indiquant que le liquide dispersif utilisé est de l'éther, de l'alcool, de la benzine.

En somme dans l'analyse d'un produit colloïdal, il convient de pratiquer au moins les quatre essais physiques indiqués (dialyse, diffusion, de la lumière, mouvement brownien, transport électrique) pour pouvoir conclure.

Mais ce n'est pas tout. En effet, si dans une solution d'un cristalloïde, on désire précipiter le sel en solution, il faut utiliser un réactif présentant des relations chimiques avec le corps dissous et surtout mettre une proportion équimoléculaire de réactif précipitant.

Au contraire avec les colloïdes le réactif précipitant peut n'être utilisé qu'à des doses très faibles, minimes, sans rapport avec la quantité de produit à précipiter et surtout ce réactif est très souvent sans relations chimiques avec le colloïde. On dit dans ce cas qu'il y a *floculation* pour distinguer ce phénomène de la précipitation chimique des cristalloïdes. Mais de même qu'il existe des corps pouvant floculer les colloïdes, on connaît des corps qui produisent un effet inverse : ce sont les antifloculants encore appelés stabilisants.

Les colloïdes sont des systèmes stables, mais au moment de leur application ils peuvent être mis en contact avec des agents floculants. Or on admet, non sans raison, que tout colloïde floculé est un colloïde mort. D'où l'adjonction aux colloïdes d'un stabilisant qui est constitué habituellement par un colloïde naturel : gomme arabique, adragante, peptone, gélatine, etc.

En définitive, nous pouvons, grâce aux essais physiques indiqués, caractériser l'état colloïdal d'un produit défini par :

1° l'inaptitude à la dialyse ;
2° la diffusion de lumière polarisée ;
3° le mouvement brownien ;
4° la charge électrique.

Pourtant certaines *émulsions* pourraient induire en erreur. Or il est assez aisé de préparer des émulsions à grains assez fins possédant quelques-unes des caractéristiques colloïdales. Mais ces émulsions, en général peu stables, sont presque toujours constituées par des particules assez grosses, visibles au microscope ordinaire et, en tout cas, ne présentent pas de mouvement brownien à l'examen ultramicroscopique. Ces émulsions possèdent évidemment les propriétés des milieux troubles : elles dialysent mal, diffusent de la lumière polarisée, et peuvent, dans certains cas, subir le transport électrique. D'ailleurs physiquement, seule la grosseur de la particule sépare les émulsions des colloïdes, mais physiologiquement et thérapeutiquement l'écart paraît être plus grand.

On admet en médecine que la valeur thérapeutique d'un colloïde est en relation directe avec la ténuité de la particule, il semble donc nécessaire d'accorder ses préférences aux colloïdes vrais.

Professeur E. Canals,
Faculté de Pharmacie.

LE MILDIOU DANS LE VAR

« Je crois devoir vous signaler qu'une assez sérieuse attaque de mildiou se développe, depuis une huitaine de jours, sur le littoral varois. Attaque qui se manifeste uniquement sur la grappe, tantôt par brunissure du pédoncule et dessèchement de la grappe, tantôt par disparition de tous les ailerons de la grappe dont il ne reste que la partie médiane encore verte, mais complètement dépourvue de raisin.

Les feuilles, comme cela se produit ici à cette époque, sont indemnes, les taches de mildiou sont si rares que l'on peut dire qu'il n'y en a pas. Seuls, les cépages à floraison tardive ; cinsaults, carignans, muscat de Hambourg paraissent atteints. Au contraire, les aramons, alicante, chasselas ne présentent jusqu'ici aucun symptôme de maladie,

La floraison irrégulière est en retard d'une douzaine de jours sur la normale, elle s'est assez bien effectuée. Il est difficile d'apprécier les dommages causés à l'heure actuelle, mais ils ne sont pas négligeables et risquent de s'accentuer si le temps devenait mauvais.

Malgré la gelée du 21 mai et malgré l'attaque de mildiou et d'oïdium, les apparences de récolte sont malheureusement bonnes.

Les cours des vins sont aux environs de 4 fr. 50 le degré, plus nominaux que réels, car, à ce prix, il ne se fait pas d'affaires ».

Georges Elluin, La Garde (Var).

LA RÉCOLTE DE VIN DE L'ALGÉRIE EN 1934

Producteurs. (Statistiques officielles)

DÉPARTEMEMENTS	100 hl et au-dessous	De 101 à 200 hl	De 201 à 300 hl	De 301 à 400 hl	De 401 à 1000 hl	De 1001 à 3000 hl	De 3001 à 5000 hl	De 5001 à 10000 hl	De 10001 à 20000 hl	De 20001 à 30000 hl	De 30001 à 50000 hl	Au-dessus de 50000 hl	TOTAL
Alger	60.623	78.820	114.073	207.629	710.441	1.806.937	1.131.946	1.555.091	1.413.407	485 706	822.016	786.823	9.173.512
Constantine	13.528	15 766	22 645	34.202	98.100	295.257	233 584	227 034	366 956	119 985	112.137	403.932	1 943.126
Oran	151 484	236.559	253.490	514 353	966.647	2.530.038	2.333.772	1.776.238	1.389.938	424.595	243.870	102.446	10 926.130
Totaux p. l'Algérie	225.635	331.145	393.208	756.184	1.775.188	4.632.232	3.699.302	3.558.363	3.170.301	1.030.286	1.178.023	1.292.901	22.012.768
Aude	806 968	844 366	666.238	689.929	1.414.513	1.617.743	739.107	517.728	153.386	48.061	—	—	7.495.059
Gard	806.100	745.359	615.454	631.434	1.026.790	619.824	212.448	119.096	65.442	42.200	—	—	4.883.967
Hérault	1.338.702	1.922 256	1.483.666	1.805.507	2.234.186	2.178.183	1.075.628	848.266	314.231	23.542	31.500	—	13.355.667
Pyrénées-Orientales	813 464	678 638	464.452	466.246	770.735	810.733	317.602	195.847	83.862	—	—	—	4.601.779
Totaux du Midi	3.765.234	3 990 619	3.249.810	3.593.136	5.443.244	5.226.483	2.344.785	1.680.937	616.921	113.803	31.500	—	30.336.472

Les Vignes à Raisins de table en Algérie

DÉPARTEMENTS OU TERRITOIRES		SUPERFICIE en production (Hectares)	JEUNES VIGNES non en rapport (Hectares)	SUPERFICIE totale (Hectares)
Alger	Européens.....	3.449	237	3.686
	Indigènes.....	368	30	398
	TOTAUX...	**3.817**	**267**	**4.084**
Oran	Européens.....	288	8	296
	Indigènes.....	221	17	238
	TOTAUX...	**509**	**25**	**534**
Constantine	Européens.....	83	1	84
	Indigènes... ...	295 (1)	20	315
	TOTAUX...	**378**	**21**	**399**
Territoires du Sud.	Européens.....	»	»	»
	Indigènes.....	5	»	5
	TOTAUX...	**5**	»	**5**
Algérie	Européens.....	3.820	6	4.066
	Indigènes	889	67	956
	TOTAUX...	**4.709**	**313**	**5.022**

(1) La plupart de ces vignes sont situées dans la région de l'Aurès et constituées par des plantations irrégulières et de très faible densité.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les 3 journées de Tournon (Ardèche), Fruitières, Agricoles, Commerciales, 27, *28 et 29 juillet 1935*. — Le Comité Directeur de ces Manifestations, en parfait accord avec la Direction des services agricoles et la Fédération des Producteurs de fruits, présentera au cours de ces 3 journées :

1° Une Exposition fruitière.

Cette Exposition sera ouverte, gratuitement, aux Producteurs, et à leurs groupements de la Vallée du Rhône, et des autres régions françaises ainsi qu'à tous les Producteurs de fruits, de légumes, miel, etc., intéressant l'Agriculture Rhodanienne.

2° Une Exposition Agricole.

Cette Exposition comprendra des stands couverts, et des emplacements en plein air réservés aux industriels, commerçants, firmes et constructeurs d'appareils de traitement de cultures, d'arrosage, de triage, d'emballage, d'utilisation de froid, de transport, et, à tous les produits tels que, engrais, insecticides, et à tout ce qui se rattache à la production, à l'expédition, et à la transformation des fruits.

3° Aux pépiniéristes, et aux multiplicateurs d'arbres fruitiers.

Cette Manifestation comprendra, en outre, des conférences faites par les Services agricoles et dont les dates et les heures seront fixées ultérieurement.

4° Une grande Manifestation commerciale, organisée par l'Association syndicale du commerce et de l'industrie de Tournon.

5° Un corso fleuri aura lieu le dimanche à 14 heures.

De belles fêtes de nuit ou il y sera présenté un programme inédit auront lieu le samedi 27, et le dimanche 28 à 21 heures.

Producteurs, qui désirez exposer, faites vous inscrire.

Exposants, qui désirez un emplacement, demandez votre bulletin d'adhésion.

Pour tous renseignements s'adresser au Commissaire Général.

Pour venir à Tournon, renseignez-vous dans les gares de la rive gauche et de la droite du Rhône, la Cie P. L. M. vous accordera des prix de transport très avantageux.

Il en sera de même sur le réseau C. F. D.

Association française pour l'étude du sol. — *Convocation pour le 11 juillet 1935 à Nimes-Collias.* — En raison des examens de fin d'année, et pour faciliter la tâche des Membres du Corps enseignant, le Bureau de la Section régionale a pris la décision de reporter la réunion de Nimes-Collias du 4 au *11 juillet 1935.*

Nous rappelons aux participants, qu'ils doivent nous adresser avant le *30 juin*, les bulletins de renseignements et d'adhésion, ce qui permettra une bonne organisation de la réunion. — Se faire inscrire chez M. Mathieu, secrétaire, Station agronomique, 36, rue Boussingault, Avignon (Vaucluse).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** Du *Moniteur Vinicole.* — « La consommation des vins dans Paris s'est élevée, en mai dernier, à 282.526 hectos, alors que pendant le pareil mois, l'an dernier, elle avait été de 279.644 hectos. Dans le reste du département de la Seine, elle a été de 546.055 le mois dernier, au lieu de 520.685 en mai 1934. Les stocks à la fin du mois passé étaient de 943.098 hectos dans les Entrepôts de Paris, et de 1.814.047 dans ceux de la banlieue. En mai 1934, ces stocks étaient de 936.912 à Paris et de 1.700.574 en banlieue.

Les affaires de gros à gros ne sont pas très importantes sur place.

LANGUEDOC. — A Montpellier, sur l'annonce des décisions prises au Conseil des Ministres, marché très animé, arrêt de la baisse et exports de hausse.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 17 juin 1935	Cours du 24 juin 1935
Aramon de plaine..	8° à 9°, 100 à 105 fr.		
Montagne.....	9°5 à 10°5, 105 à 110 fr.	4,00 à 4 fr. 50	4,00 à 4 fr. 50
Costières.....	11°5 à 12°, 120 à 125	4,50 à 5 fr.	4,50 à 5 fr.
Costières supérieur.	»		
Clairette	10°5 à 12°, 10.50 à 11,50	4,50 à 5 fr. le degré	4,50 à 5 fr. le degré
Vin blanc d'aramon.	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50		

— Le marché de Nimes enregistre une nette reprise des cours. La propriété et les coopératives demandent 4.25 le degré à 4 fr. le degré n'ont été traitées que des affaires en retiraison immédiate.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 18 juin 1935	Cours du 25 juin 1935
8°5 à 10°	100 à 112 fr. l'hecto	4 à 4 fr. 50 le degré	4 à 4 fr. 25 le degré
10° à 11°	108 à 115 fr.		
Vins rosés	pas d'affaires		
Vins blancs	idem		

Sète *Chambre de Commerce.* — Marché du 19 juin 1935.

Vin rouge ordinaire : 4,00 a 4 fr. 50 le degré ; rouge supérieur : 4,50 à 4 fr. 75 ; rosé, 4,00 à 4 fr. 50 ; blanc 4,50 à 4 fr. 75. Algérie nouveau : 6,00 à 6 fr. 25 ; rosé nouveau, 6,00 à 6 fr. 25 ; blanc nouveau, 6,50 à 6 fr. 75 ; mutés, 5,75 à 6 fr. 00 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1934	15 juin 1935	22 juin 1935
Rouges			
Plaine 8°5 à 11°5	97 à 105 fr.	4,25 à 5 fr. 00 le degré	4,00 à 4 fr. 25 le degré
Coteaux 9° à 10°5	102 à 115 fr.		
Ht-coteaux 8°5 à 10°			
Rosés			
Courants	89 à 100		
Supérieurs			
Blancs			
Courants 1e à 11°	92 à 100 fr.		
Supérieurs 10° à 11°5			

— Nous signalons les affaires suivantes : Près Béziers, 4.000 hl. 9°6, 39 fr. ; près Poilhes, 2.300 hl. 9°9, 40 fr. ; près Vias, 120 hl. 9°, 36 fr. ; près Béziers, 500 hl. 9°5, 40 fr. ; près Servian, 4.700 hl. 9°7, 35 fr., vin vieux 1933 ; près Servian, 2.000 hl. 9°7, 38 fr., vin vieux 1933 ; près Béziers, 1.000 hl. 10°, 40 fr. ; près Ribaute, 1.050 hl. 10°2, 41 fr. ; près Bassan, 500 hl. 9°6, 40 fr. ; près Abeilhan, 1.000 hl. 10°4, 42 fr. ; près Magalas, 100 hl. 9°1, 37 fr.

Olonzac. — Vins rouges, 4,25 à 4 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 23 juin 1935 : vins rouges 9 à 12°, 4 fr. 00 à 4 fr. 25 le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — *Chambre de Commerce* — Cours du 22 juin : de 4 fr. le degré.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne. — Cours pratiqués du 14 au 20 juin : Vins du Narbonnais 4 fr. à 4 fr. 25 le degré. hecto nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, couleur et condition.

On cite quelques affaires traitées ces jours-ci : 1.000 hl. 9°6, 38 fr. ; 1.600 hl. 9°6, 36 fr. ; 1.600 hl. 9°6, 40 fr. ; 900 hl. 9°5, 35 fr., 500 hl. 9°4, 37 fr. 1.800 hl. 8°7, 35 fr. ; 2.000 hl. 10°2, 42 fr. ; 700 hl. 11°4, 45 fr.

Lézignan Corbières. — Cours des vins : semaine du 12 au 18 juin :

Récolte 1934 : Minervois, 4 à 4,75.

Corbières 4 à 4,75.

— Le prix de 4 fr. le degré s'est généralisé, mais l'acheteur offre 3 fr. 50 le degré.

A ce prix on n'achète cependant que du vin de 2e choix.

Dans les Hautes Corbières on vendrait à 4 fr. 25, 4 fr. 50 le degré. Sur souches on signale quelques affaires à 4 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Cours en 1934	Cours du 15 juin 1935	Cours du 22 juin 1935
—	—	—
8°5 à 9°, 10,50 à 10,75	Vins	Vins
9° à 10°, 10 à 10 fr. 75	8 5 à 9°, 4,25 à 4 fr. 50	8°5 à 12°, 4 fr. 00
11° à 12°, 9,00 à 10 fr.	9 à 12°, 4,00 à 4 fr. 25	le degré
le degré	le degré	

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins. — Pas d'affaire signalée. Marché calme, propriété attendant résultat des décisions gouvernementales.

ANJOU. — Rosés 1934, pas de cote ; rosés de Cabernets, pas de cote ; rouges 1934, pas de cote ; rouges Cabernets, 600 à 700 ; blancs ordinaires 1934, pas de cote ; blancs supérieurs, 350 à 400 ; blancs coteaux, 600 à 800 ; blancs têtes, 1.000 à 1.200.

TOURAINE. — Blancs Vouvray, 500 à 700 ; blancs 1934, le degré 7 ; rouges 1934, le degré, 6 fr. 50 ; rosés, 5 à 7.

LOIR-ET-CHER. — Blancs de Sologne, 5 à 5.50 ; rouges et rosés, 6°5 à 7° le degré, pas de cote ; rouges et rosés, 8 à 9°, 5 ; rouges et rosés, 9 à 11°, 5 50.

POITOU. — Blancs, le degré, pas de cote.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 250 à 300 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120 à 150 ; vin blanc de Blois, la pièce nue de 228 litres, 110 à 130. Noahs hybrides, pas de cote.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Muscadet de Sèvres et Braine 1934, 250 à 300 ; Gros plants 1934, 90 à 130 ; Noahs 1934, 90 à 110 ; Seibels 1934, 110 à 150, la barrique de 225 litres.

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS. — *Vins rouges :* Mâconnais, la pièce : 150 à 180 ; Mâcon, 1re côtes : 175 à 250 ; Beaujolais, 2e choix : 250 à 300 ; Beaujolais, 1er choix : 320 à 500 ; Fleurie, 1er choix : 700 à 850.

Vins blancs : Mâconnais, 2e choix : 280 à 320 ; Mâcon, 1re côtes : 320 à 500.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Pas de cote.

Casablanca (Maroc). — Vins d'importation : rouge, 50 fr. blancs, 60 fr.

Mostaganem. — On cite quelques ventes à 3 fr. 50 le degré. Affaires très calmes.

Deux Coopératives Sahel ont vendu 1.200 et 1.000 hectos, 4 fr. ; des 11° Mitidja ont fait 3 75 ; notamment 5.000 hectos Meurad II. Il est question de 10 000 hectos Bourkika, vendus 3.65. Couleur faible, 1.200 hectos, 10°3 Mitidja ont recueilli 3.50. Signalons au même prix, 1.000 hectos Téteschoun, 500, Coléa, 400, Montebello, 460 Crescia.

En Oranie, les mercuriales affichent 4 à 4.25 le degré.

Oran. — Rouge, 1er choix, 3 fr. 50 à 4 fr. ; rosé, 1er choix, 4 f. ; blanc Mascara, 4 fr. 50.

LES ALCOOLS

Paris. — *Bourse de Commerce.* — Courant 410 ; prochain 4 5 ; août 415 ; 3 juillet 415 ; septembre 415 ; octobre 415. Tendance ferme. Circulation 56 filières.

Nimes. — Pas d'affaires.

Montpellier. — Pas d'affaires.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — Trois-six de vin, sans affaires ; de piquette, 360 à »»» fr. ; 3/6 de marc : 350 à »»» francs les 100 degrés ; eau-de-vie de marc, 340 à 345 francs les 100 degrés.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 450 à 445 ; marc, 360 à »»» fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 21 juin 1935.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,20 à 2 fr. 25 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	
— — 20 à 22 o/o —	stocks épuisés
— — au-dessus 50 o/o.....	
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	épuisés

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 60 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance très lourde.

POMMES A CIDRE

Pommes. — **Le Mans.** — La récolte s'annonce médiocre dans le nord de la Sarthe et de l'Orne.

Nantes. — Dans l'ensemble du département, on envisage une récolte bien inférieure à celle de l'an dernier. En Ille-et-Vilaine, la première floraison n'est également pas bonne. Les contrées les plus favorisées seront celles de Rennes à Montfort et Rennes à Martigné.

Les cotations actuelles sont de : 150 fr. la tonne par livraison sur septembre-octobre, 160 pour livraison 15 octobre, 15 novembre et 165-170 pour livraison novembre.

SOUFRES ET SULFATES

Montpellier. — Cotation du Syndicat agricole de Montpellier :

Sulfate de cuivre. — Menus cristaux, 123 fr. — Cristaux normaux, 126 fr. — Neige, 131 fr.

Sète. — Soufre trituré, le ballon de 100 kil , 70 à 75 fr., soufre sublimé pur, le ballon de 100 kil., 89 à 95, sur wagon gare Sète.

Alger. — Soufre sublimé, 91 fr. ; trituré, 73 fr. ; précipité, 76 fr. ; sulfate de cuivre, 135 fr. les 100 kilos.

Stéatite : 8 o/o, 81. — Stéatite : 10 o/o, départ Quillan, 41.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 61 ; Tourteaux de coprah supérieur, manque ; Tourteaux de coprah 1/2 blanc 66; Tourteaux de coprah ceylan 72 ; Tourteaux de coprah cochin 84 ; Tourteaux d'arachides rufisque courant, manque ; Tourteaux d'arachides rufisque blanc 43 ; Tourteaux d'arachides rufisque extra-blanc 46. Ces prix s'entendent au 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 16 au samedi 22 juin 1935

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	23 8	10.8	28.2	13.4	«	«
Lundi.....	24.4	14.8	26.0	13.0	«	«
Mardi.....	18.2	11.6	25.2	13 6	1.2	»
Mercredi...	17.8	10.4	25 2	12.2	6.1	«
Jeudi.....	21 0	10.8	23.0	13.4	«	»
Vendredi...	21.8	12.2	26.0	11.2	1.1	«
Samedi.....	16.2	10.8	29.0	15.4	5.2	»
Total ...					126.8	113.4
Angoulème						
Dimanche...	29.6	13.3	27.6	12.7	«	«
Lundi	29 3	15.7	28.8	10.6	«	«
Mardi	13.0	10.8	25.8	12.1	13.4	«
Mercredi....	20.8	9.9	26.2	11.6	«	«
Jeudi.....	24.6	10.2	27.1	13.5	«	«
Vendredi...	22.8	12 2	25.6	14.1	«	«
Samedi.....	17.4	11.0	29.0	13.3	«	«
Total...					174.0	281.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	28 0	11.8	24.0	7.3	«	«
Lundi.....	29.1	14 6	25 0	16.2	«	«
Mardi.....	18.0	13.6	22.9	8 7	1.0	«
Mercredi....	19.6	7 8	24.9	5.6	«	»
Jeudi.....	29.0	7.7	25 4	9 8	«	«
Vendredi...	28.8	13.2	23.5	11 3	»	»
Samedi.....	19.2	11.2	26.4	10.0	18.5	»
Total...					176.9	173.0
Bordeaux						
Dimanche ..	30.4	13.5	29.3	14.4	0.1	«
Lundi	29.1	12.1	30.4	11.5	«	«
Mardi.....	18.0	10.7	»	16 0	8.1	trac.
Mercredi ...	28.0	9.4	26.9	10.9	«	«
Jeudi.....	25.7	10.3	26.9	10 2	«	«
Vendredi..	25.3	12 0	28.0	11.3	3.2	«
Samedi.....	17.9	9.9	30 6	14.5	3.9	»
Total....					145.5	226.6
Toulouse						
Dimanche ..	26.9	14 6	28.9	11.4	8.7	«
Lundi	27 0	15.2	29.2	12.7	»	«
Mardi.....	18.3	13.9	25.1	16.7	«	0.9
Mercredi ...	22.9	7.3	26.6	13.2	«	«
Jeudi.....	27.2	9.9	28.0	12.9	2.3	»
Vendredi ..	26.2	13 5	27.5	16 8	«	»
Samedi.....	19.5	11.4	28.8	13.9	»	«
Total....					173.2	201 9
Perpignan						
Dimanche...	28.0	15.4	28.1	14.2	«	«
Lundi	26.5	16.0	25 2	17 1	»	»
Mardi.....	23.0	15.1	28.5	20.5	»	«
Mercredi ..	23.3	10,8	29 8	18.5	»	«
Jeudi.....	23.8	12.5	31.3	20 6	«	«
Vendredi ..	25 6	12.6	30.6	21.7	«	«
Samedi.....	23.2	15 5	27.0	20.8	«	«
Total....					146.4	137.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	25.2	9 7	24.6	10.4	«	«
	29.0	15.0	24.0	10.4	7.9	«
	19.2	13.8	23.2	8.4	5.1	«
	18 0	9.4	25.8	9.0	trac.	«
	24.4	9.2	33.2	14.0	trac.	«
	24.8	14.0	33.4	11.8	2.0	«
	17.6	12.0	26.8	10.6	9.4	«
					166 4	153.4
Dijon						
	28.1	14.0	25.0	13.0	«	«
	28.8	13.3	26.0	13.8	«	«
	25.2	13.2	24.2	13.0	2.4	»
	20.1	7.5	25.8	12.8	1.6	«
	26.0	9.3	26.2	13 8	«	«
	28.1	12.0	24.6	13.0	trac.	trac.
	19.1	11.3	27.7	14.0	«	«
					201.9	175 3
Lyon						
	29.3	15.0	28.1	10.5	«	«
	28.8	12 3	26.4	10.2	«	«
	25.6	16.8	25.0	12.4	6.0	trac.
	21.2	7.4	25.6	9.0	10 4	»
	27.4	8.7	27.2	10.0	«	«
	28.6	13.3	25.8	14.6	»	»
	19.4	14.1	27.8	12.2	1 4	«
					207 0	150.7
Marseille						
	26.6	11.4	26.0	11.9	«	»
	27.4	11.0	26.0	13.0	»	«
	24.2	15.1	27.3	14.8	«	«
	24.9	12 2	27.4	15.6	»	«
	23.8	10.1	29.0	10.6	«	»
	25.7	10.6	27.7	12.6	»	»
	24.5	14.5	23.9	13.2	trac.	«
					186.5	214.6
Cuers						
	23.7	9.3	»	«	«	»
	20.4	15.4	»	»	1.2	»
	21.6	12.7	«	»	«	»
	23.0	12.4	»	«	»	«
	25 6	13.4	»	«	»	»
	24.2	9.8	«	»	»	»
	27.4	10.0	»	»	»	»
					57.6	«
Montpellier						
	22.3	12.1	27.2	12.5	«	»
	26.6	13.1	28.0	13.5	«	«
	29.3	13.2	34.1	16.9	«	trac.
	29 6	17.1	26.6	19.9	»	«
	29 6	16.3	26.2	16.0	»	»
	34.0	15.2	30.2	15.1	«	»
	32.0	18 1	24.0	14.2	«	«
					201.7	286 7

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES DU TOME CIII

A

Alcools. — Production et mouvement des alcools, p. 20, 71, 454, 517, 535. — Mélanges alcool-essence, p. 475.

Algérie. — Orientation nouvelle de l'agriculture algérienne, p, 69.

Amendes. — Affectation des pénalités et amendes, p 105.

Arbres fruitiers. — Traitement des arbres fruitiers en hiver, p. 62. — Un exemple à suivre, p. 116. — Travaux de février, p. 133 ; de mars, p. 227, juin, p. 521. — Raisins de table et cultures fruitières au Colombier, p. 182, 209. — Plantation d'un arbre fruitier, p. 202. (Voir *Insectes, pécher*).

Arrachage. — Arrachage facultatif et replantation, p. 94. Voir aussi p. 249. — Les vignes arrachées en Algérie, p. 262. — L'arrachage, p. 380.

Associations. — Union des ligues des moyens et petits viticulteurs d'Algérie, p. 478. — A la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, p. 533, 582. — A la Société départementale d'Encouragement à l'agriculture de l'Hérault, p. 535. — Association française pour l'étude du sol, p. 597, 617.

Aubergine. — Voir *Horticulture.*

Aviculture. — En temps de crise, p. 130 — Notes d'Aviculture, p. 88, 154, 275, 351, 424, 446, 547, 593.

B

Bibliographie. — Comptabilité agricole par feuilles mensuelles, par Pierre Larue. p. 23. — A bâtons rompus dans les assurances sociales agricoles, par Pierre Broallier, p. 70. — Les ennemis des plantes cultivées, par MM. Faës, Staehlin et Bovey, p. 181. — Une collection didactique d'œnologie, par Luigi Ricasoli, p. 263. — La viticulture et les nouvelles lois, par Castel et Teissier, p. 263. — Analisis del problema vitivinicola, par Hector Liandat, p. 263. — L'asperge, par Vercier, p. 263. — Essai sur la signification psychique du milieu, par L. Fondard, p. 259. — Le sourcier moderne, par Henry de France, p. 359. — Les vins algériens, p. 430. — Comment résoudre le problème du bon pain, p. 431. — Determinacion de la acidez volatil real en los vinos, par Christobal Mestre Artigas, p. 431. — La R. statione sperimentale di viticoltura e di enologia di Conegliano, p. 431. — Le rail d'autrefois, par la Cie P.-L.-M, p. 431. — Annuaire national de la statistique agricole 1933-1934, p. 455. — La petite ferme danoise, par H. Motte, p. 479. — Sur les formation des savants, par Pierre Larue, p. 479. — Reconocimiento de antifermentos y antisepticos en mostos y vinos por un metodo biologico, p. 479. — Pour s'instruire en œnologie, p. 502. — Les entérites du mouton, p. 503.

Blé. — La nouvelle législation sur le blé, p 101. — Le centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 471. — Le marché du blé, p. 490,

Blocage. — La pratique du blocage, p. 7, 53. — Transfert de blocage, p. 53. — Note de la direction dss Contributions indirectes, p. 93. (Voir *partie officielle*).

Bouillie. — Essais de bouillies cupriques au bicarbonate de soude, p. 229. - Etude des conditions de la meilleure efficacité d'une bouillie anticryptogamique au sulfure de cuivre, p. 345. — L'extrait de raquette de figuier de Barbarie et les bouillies cupriques, p. 476. — Bouillies cupriques au sulfate d'ammoniaque, p. 562.

Bouilleurs de cru. — Les bouilleurs de cru, 390-536.

Bourgogne. — En Basse-Bourgogne. p. 41. Voir *Exposition.*

C

Coitre. — Le Coitre de la vigne, p. 108, 134, 158, 187, 258, 281.

Colloïdes. — Etat colloïdal, p. 612.

Concentration. — Syndicats des viticulteurs-concentrateurs de France, p. 22. — Conservation temporaire des moûts destinés à la concentration, p. 392. — Chez les concentrateurs, p. 391. — De l'interprétation erronnée de la loi viticole à l'égard de la concentration, p. 403.

Congrès. — Congrès international des médecins amis du raisin et du jus de raisin, p. 47. — Congrès des amendements et engrais, p. 70. — Le 12e Congrès international de l'oléiculture, p. 335. — IVe Congrès international de la vigne et du vin, p. 358. — Congrès des Syndicats agricoles à Cagnes-sur-Mer, p. 527, 583. — Congrès pour l'organisation du marché du raisin de table, p. 550, 584. — IIe Congrès international du génie rural à Madrid, p. 521.

Coulure. — Sur la coulure p. 605.

Court noué. — Taille des vignes Court-nouées, p 29, 118. La profondeur de la plantation et le Court-noué, p 221. — Dans les vignobles, p. 559.

Crise. — L'agitation viticole, p. 607.

D

Distillation. — La pratique de la distillation, p. 7, 57. — Note de la Direction des Contributions indirectes, p. 93. — Réflexion sur la distillation obligatoire, p. 246. — Les resquilleurs, p. 379. — Concentration et distillation obligatoire, p. 486. — Voir *Partie officielle*.

E

Ecoles. — Ecole d'agriculture « Charlemagne », p. 597 — Institut agricole de l'Université de Toulouse, p 597. Ecole temporaire de sériciculture annexée à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 383. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis, p. 455. — Ecole coloniale d'agriculture de Philippeville, p. 478. — Ecole municipale de Cibeins, p. 527.

Economie viticole. — La nouvelle loi sur la viticulture, p. 3. — L'agitation viticole, p. 127, 224. — Vers une ère nouvelle : L'union viticole méridionale p. 149, 201, 247, 429, 440. — A propos d'un moratoire viticole, p. 152. — La situation en Camargue, p. 247. — Le statut de la viticulture en application, p. 249. — Valeur et revenu de la terre, p. 294. — Une nouvelle formule de bail, p. 295. — Le prix des engrais, p. 296. — Ce qui s'est passé, p. 306, 332. — L'emploi des chômeurs, p. 343. — Pour le redressement de la situation, p. 428. — Les difficultés de l'heure, p. 437. — L'application de la loi sur la viticulture dans le Jura aux vignerons à moitié fruit, p. 451. — Quelques idées pour combattre la crise p. 487. — Dévaluation, p. 490. — De l'équilibre entre la production et la consommation, p. 494. — La viticulture au Maroc. p. 595. — L'agitation viticole, p. 607. — Voir : *Blocage, Distillation, Partie officielle.*

Excoriose. — Encore l'excoriose, p. 223.

Exposition. — Exposition internationale florale d'Antibes, p. 23, 70. — Foire aux vins de Champagne, p. 143, 3' 9, 561. — XIIIe foire-exposition de Brignoles, p. 167, 287. — XIXe Foire de Bordeaux, coloniale et internationale, p. 335, 455. — Première foire aux vins de Bourgogne à Nuits-St-Georges, p. 358, 590.

F

Fluosilicate. — Emploi du fluosilicate de baryum en agriculture, p. 571, 590.

G

Gelées. — Les gelées dans les vignobles, p 40, 173, 344, 365, 418, 440, 492, 511, 539. — Quelques méthodes de prévision des gelées de printemps, p. 303, 328. — Les gelées dans les Charentes, p. 369. — De l'influences des gelées sur les prix, p. 389.

Greffage. — Greffeurs à la Cadillac, p. 130, 175 274. — La greffe à la Cadillac sur les hybrides, p. 177. — Remarques sur les causes d'insuccès du greffage sur place, p. 317.

rêle. — Orage de grêle, p. 407. — Soins à donner aux vignes grêlées, p. 415. — Retaille après grêle, p. 441. — Gelée, grêle, pluies, p. 440. — La formation de la grêle et la possibilité de la combattre, p. 526. — Sur les nouvelles chutes de grêle, p. 537.

H

Horticulture. — Chauffage solaire sous chassis, p. 115. - En temps de crise, p. 130. — Travaux de février, p. 132 ; de mars, p. 228 ; d'avril, p. 371 ; de mai, p. 520. — Culture du melon : essais d'engrais chimique, p. 235. — Culture de l'aubergine, p. 498.

Hybrides. — Les hybrides dans l'Aude en 1934, p. 8, 34. — Les hybrides dans le

Jura, p. 161. — Les plantations d'hybrides P.D. en Suisse, p. 381 (voir *greffage*).

I

Informations. — VIIIe Concours régional agricole de Toulouse, p. 286. — Institut national agronomique, p. 303. — La Confédération des producteurs d'animaux de basse-cour, p. 335. — Meeting économique de Bordeaux, p. 427. — Concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie en 1935, p. 430. — Leçons et applications pratiques d'œnologie à Arles et Aix, p. 575. — Concours de poudreuses en Arles, p. 575. — Les 3 journées de Tournon, p. 616.

Insectes. — Les Malocosomes, parasites de la vigne, p. 130. — Essais de lutte contre le ver des fruits : le carpocarpse, p. 421, 477. — Essai de traitement contre les chenilles bourrues, p. 426. — Un ennemi des vergers : l'hoplocampe, p. 568. — Voir aussi : *phylloxéra*, *pyrale*.

J

Jus de raisins. — Préparation du jus de raisin en Alsace, p. 427.

L

Lait. — Confédération générale des producteurs de lait, p. 287. — L'industrialisation dans les Pyrénées, p. 478. — Lait écrémé, p. 525.

Légion d'honneur, p. 142, 405, 502, 575 — « Ense et Aratro », p. 575.

M

Maladie de la moelle. — La maladie de la moelle en Autriche, p. 253.

Marchés. — Voir *Produits agricoles*.

Mildiou. — Le Mildiou et son traitement, p. 271. — Première défense contre le mildiou, p. 413. — Le mildiou dans le Var, p. 614.

Mouton. — L'abreuvement du mouton dans l'élevage en plein air, p. 47.

N

Nécrologie. — Ed. Zacharewicz, p. 153. — Pierre Bonnet, p. 537.

O

Œnologie. — L'acidité volatile des vins, p. 34, 68, 114. — L'acidité volatile et la qualité des vins de la récolte 1934, p. 86. — Radioactivité des crus de France, p. 66. — La vente des vins de café, p. 176-180. — Le cuivre dans les raisins, les moûts et les vins, p. 205. — Les soins à donner aux vins. L'emploi des produits œnologiques et leur réglementation, p. 250. — Pour bien déguster, p. 260. — La filtration des vins, p. 355, 377, 399. — Conservation des vins en vidange, p. 326, 374, 418. — Le problème de la conservation des vins, p. 373. — Le collage bleu, p. 519. — Vins trop sucrés, p. 574.

Olivier. — La cueillette mécanique des olives, p. 14. — Voir aussi p. 167.

P

Partie officielle. — Production et mouvement des alcools : en octobre, p. 20 ; en novembre, p. 71, 454 ; en mars, p. 617. — Décret sur le blocage des vins de la récolte 1934, p. 21. — Réduction des tarifs de transports des vins et cidres en fût, p. 22. — Relevé par département de la récolte des vins en France en 1934, p. 43. — Décret relatif à l'application de la loi du 24 décembre 1934 sur la viticulture et le commerce des vins, p. 44. — Mouvement des vins : déc., p. 81 ; jan., p. 179 ; avril, p. 491, mai, p. 598. — Autour de la loi viticole, p. 93. — La Commission des hybrides, p. 95. — La viticulture marocaine, p. 118 — Liste des cépages interdits, p. 119. — Taux de la prime pour la culture des oliviers, p. 167. — Impôt sur les bénéfices agricoles, p. 191. — Fourniture de vin à l'Intendance, p. 214. — Loi sur la répression des fraudes dans le commerce des produits insecticides et anticryptogamiques, p. 286. — Loi tendant à protéger les appellations d'origine des vins récoltés en Bourgogne délimitée, p. 382. — Répartition d'un contingent d'exportation des vins vers la Suisse, p. 382. — Les indemnités aux pépiniéristes, p. 430, 452.

Pêcher. — La culture du pêcher en plein vent, p. 15, 37.

Pomme de terre. — Trieur-calibreur pour pomme de terre, p. 107.

Phylloxera. — Contre le phylloxera des feuilles, p. 269.

Pression osmotique. — Sur un facteur de toxicité végétale en Afrique du Nord et dans les climats secs, p. 82. — Pression osmotique : Engrais et irrigations, p. 239.

Producteurs-directs. — A propos des P. D., p. 82. — La commission des hybrides, p. 95. — Les producteurs-directs interdits, p. 77, 119. — La prohibition des cépages foxés, p. 151. — L'agitation viticole et les P. D., p. 224. — Voir *Hybrides.*

Produits Agricoles. — Les produits agricoles sur les marchés. Marques. Standardisation, p. 585.

Pyrale. — Traitement d'hiver contre la pyrale, p. 163.

Q

Questions diverses. — Utilisation rationnelle du bois de chauffage, p. 166. — De Béziers à Casablanca par Aïn-Témouchent, p. 139. — Pour le vin, p. 380. - Vin compris, p. 381. — Vœux divers, p. 381. — Pour le redressement de la situation, p. 428. — L'avril 1935, p. 443. — La récolte de vin de l'Algérie en 1934. - Les vignes à raisins de table en Algérie, p. 615.

R

Raisins. — La journée médicale du raisin, p. 47. — Vœux de la Commission interministérielle du raisin, p. 47. — Raisins de table tardifs, 165. — Raisins de table et cultures fruitières au Colombier, par Villardonnel (Aude), p. 182-209-501. — Le Rosaki, p. 253. — Raisins de table et jus de raisin, p. 261. — Le Servan Rond, p. 297. — Sur les raisins de table, p. 302. — A propos de la conservation du raisin, p. 343. — Voir *Congrès, Jus de raisin.*

Récolte. — Relevé de la récolte par département en 1934, p. 43. — Les caractéristiques de la dernière récolte, p. 197. — Evaluation de la récolte 1935, p 581.

Reconstitution. — Reconstitution rapide et économique du vignoble, p. 112.

Rot. — Le Rot-gris, p. 544.

S

Standardisation. — Voir *Produits agricoles*

Station œnologique. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune, p. 551.

Sulfatage. — Les travaux de sulfatage, p. 348, 394.

T

Topinambour. — Le topinambour, sa culture, p. 298.

Truffe. — La truffe, sa culture, p. 59.

V

Vesce. — Culture des vesces de printemps, p. 234.

Vignes. — Les soins à donner à quelques vignes en 1933, p. 30. — Sur les labours, p. 32. — Les engrais et la sécheresse, p. 80. — Sarments à la moelle et aux yeux noirs, p. 125. — La fumure, p. 176. — Aramon et irrigation, p. 226. — Vérifiez vos plantations et repiquages, p. 320. — Le départ de la végétation, p. 321. — La situation, p. 461. — Traitement à l'arsénite de soude, p. 469. — Dans les vignobles, p. 509, 557. — Les vignobles et les vergers dans la région du Rhône moyen, p. 566. — Voir aussi *Chlorose, Coitre, Court-noué, Gelée, Grêle, Pyrale.*

Vignobles étrangers. — La production vinicole en Italie, p. 46. — Sur les vins marocains, p. 212, 593. - Le Portugal vinicole, p. 465, 522, 541.

Vins. — Circulation des vins en décembre, p. 81, 106 ; en janvier, p. 179, 201 ; en février, p. 293, 310; en mars, p. 392, 406; en avril, p. 485, 491, 582 ; en mai, p. 598. — La production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1934, p 245. — La production du vin en Corse, p. 294. — Crus du Midi : le vin de Saint-Georges, p. 322. — La protection des appellations d'origine, p. 341. — Sur le prix du vin, p. 518. — Les fêtes du vin à Reims, capitale de la Champagne, p. 561. — Voir *Œnologie.*

TABLE DES AUTEURS DU TOME CIII

Astruc (H.) et Castel (A.). — Le cuivre dans les raisins, les moûts et les vins, p. 205. — Conservation des vins en vidange, p 326, 374, 418.

Barbet (E.). — Sur le prix du vin, p. 518,

Baucharelle (Maurice). — Raisins de table tardifs, p. 165.

Bernon (G.). — Les Malacosomes : parasites de la vigne, p. 130. — Le Rot gris, p. 544.

Biron (Marcel). — Le vin de Saint-Georges, p. 322.

Boixo (Baron de). — De l'équilibre entre la production et la consommation, p. 494.

Bonnal (Léon). — Sur les raisins de table, p. 302.

Bonnet (J.). — La cueillette mécanique des olives, p. 14.

Bosc (Marcel). — Bouillies cupriques au sulfate d'ammoniaque, p. 562.

Bouffard (E.). — Voir (Hugues (E.) et Bouffard (E.).

Canals. — Etat colloïdal, p. 612

Castel (A.). — Voir (Astruc (H.) et Castel (A.).

Chalaud (G.). — Voir Nicolas (G.) et Chalaud (G.).

Chaptal (L.). — Quelques méthodes de prévision des gelées de printemps, p. 303, 328.

Chevalier (Gaston). — Sur un facteur de toxicité végétale en Afrique du Nord et dans les climats secs, p. 82.

Claner (Ed.). — Culture des vesces de printemps p. 234. — Le topinambour, sa culture, p. 298.

Comte. — Essai de bouillies cupriques au bicarbonate de soude, p. 229.

Degrully (P.). — La nouvelle loi sur la viticulture, p. 3. — Blocage et distillation, p. 7. — La pratique du blocage, p. 53. — Transferts de blocage, p. 55. — La pratique de la distillation, p. 57. — La nouvelle législation sur le blé, p. 101. — L'affectation des redevances et des amendes, p. 105. — Le mouvement des vins en décembre, p. 106 ; en janvier, p. 201 ; en février, p. 293 ; en mars, p. 392 ; en avril, p. 485 ; en mai, p. 582 — Vers une ère nouvelle : l'Union viticole méridionales p. 149, 201, 247, 440. — La prohibition de, cépages foxés, p. 151. — A propos d'un moratoire viticole, p. 152. — Les caractéristiques de la crise viticole, p. 197. — La production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1934, p. 245. — Réflexion sur la distillation obligatoire, p. 246, 486. — La Situation en Camargue, p. 247. — Le statut de la viticulture en application, p. 249. — La production des vins en Corse, p. 2 4. — Valeur et revenu de la terre, p. 294. — Une nouvelle formule de bail, p. 295. — Le prix des engrais, p. 296. — De l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier à l'Institut agronomique, p. 297. — La protection des appellations d'origine, p. 341. — A propos de la conservation des raisins, p. 343. — L'emploi des chômeurs, p. 343. — De l'influence des gelées sur les prix, p. 389. — Les bouilleurs de cru, p. 390, 536. — Chez les concentrateurs, p. 391. — Orages de grêle, p. 392-407. — Le mouvement des alcools au 6e mois de la campagne, p 440 ; au 7e mois, p. 535. — Quelques idées pour résoudre la crise, p. 487. — Dévaluation p. 489. — Le marché du blé, p. 490. — A la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, p. 533. — A la Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, p. 535. — Evaluation de la récolte 1935, p. 581. — Les travaux de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, p. 582. — Le Congrès de l'Union des Syndicats Alpes et Provence, p. 583. — Congrès de l'aménagement du marché des raisins de table. p. 584.

P. D. — Nécrologie : Ed. Zacharewicz, p. 153; Pierre Bonnet, p. 587.

Desflassieux. — Raisins de table et cultures fruitières au Colombier, par Villardonnel (Aude), p. 182-209, 501.

Dulac (J.). — Etude des conditions de la meilleure efficacité d'une bouillie anticryptogamique au sulfure de cuivre, p 345.
Dupuy (A.). — Les travaux de sulfatage, p. 348, 394. — Retaille après grêle, p. 441.
Durandeau (R.). — Essais de lutte contre le « Ver » des fruits : Carpocarpse, p. 421. — Un ennemi de nos vergers : l'Hoplocampe, p. 568.

E. H. B. — Essais de traitement contre les chenilles bourrues, p. 426.
Elluin. — Le mildiou dans le Var, p. 614.

Faes (Dr H.) et Staehlin (Dr H.). — Le Coitre de la vigne (Coniothyrium diplodiella), p. 108, 134, 158, 187, 253, 281.
Faure. — La culture du pêcher de plein vent, p 13, 37. — Le vignoble et les vergers dans la région du Rhône moyen, p. 566.

Galles (P.), — Reconstitution rapide et économique du vignoble, p. 112
Gravagne (M.). — Travaux du mois de février, p. 132. — Plantation d'un arbre fruitier, p. 202. — Actualités horticoles, p. 227, 371, 520.
Grèa (P.). — L'application de la loi sur la viticulture dans le Jura aux vignerons à moitié fruits, p. 451.

Hugues (Ed.), — Actualités viticoles, p. 86. Le vin dénommé vin de café, p. 180. — Les soins à donner aux vins. L'emploi de produits œnologiques et leur réglementation, p. 250. — Le collage bleu, p. 519.
Hugues (E.) et Bouffard (E.). — La conservation temporaire des moûts destinés à la concentration, p. 392.
Humbert. — Les Hybrides dans le Jura, p. 164.

J. B. — Traitement des arbres fruitiers en hiver, p. 62.

Larue. — En Basse-Bourgogne, p. 41. — La cueillette par entreprise, p. 67. — Chauffage solaire sous châssis, p. 115. — De Béziers à Casablanca par Aïn Témouchent, p. 130. — Sur les vins marocains, p. 212. — La maladie de la moelle en Autriche, p. 238. — L'Avril 1935, p. 443. Le Portugal viticole, p. 465-522, 541.
Libes (R.). — Mélange alcool-essence, p. 475.
Limousis (L.). — De l'interprétation erronée de la loi viticole à l'égard de la concentration, p. 403.
Logothetis (Basile). — Les raisins de table : le Rosaki, p. 253.

Martin. — Sur l'acidité volatile des vins, p. 68.
Mathieu (Professeur L.). — Pour bien déguster, p. 209.
Médaille (A.). — Radioactivité des vins de France, p. 66.
Miller — Voir (R. Libes).
Monteil (L.). — Notes d'aviculture, p. 88, 151, 275, 351, 424, 446, 547, 593.
Moreau. — Traitement d'hiver contre la pyrale, p. 163. — Traitement à l'arsénite de soude, p. 169.

N. — Orientation nouvelle de l'Agriculture algérienne, p. 69. — Un exemple à suivre, p. 116. — L'utilisation rationnelle du bois de chauffage par des poêles d'appartement, p. 166. — Raisins de table et jus de raisins, p. 261. — Les vignes arrachées en Algérie, p. 262. — Ce qui s'est passé, p. 306, 332. — Les Resquilleurs, p. 379. Pour le vin, p. 380. — Le vin compris, p. 381. — Vœux divers, p. 301. — Les plantations d'hybrides P. D. en Suisse, p. 381. — Préparation du jus de raisin en Alsace, p. 427. — Meeting économique à Bordeaux, p. 427. — Pour le redressement de la situation, p. 427. — Résolution du Syndicat Béziers-St-Pons, p. 429. — Union viticole méridionale confédérale, p. 429. — L'extrait de raquettes de figuier de Barbarie et les bouillies cupriques, p. 476. — Le ver des fruits, p. 477. — Le lait écrémé, p. 525. — La formation de la grêle et la possibilité de la combattre, p. 521.
Nicolas (G.) et Chalaud (G.). — Le Centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 471.

Quittançon (Marcel). — Le problème de la conservation des vins, p. 373.

Ravaz (L.) — Taille des vignes court-nouées, p. 29. — Les soins à donner à quelques vignes en 1935, p. 30. — Sur les labours, p. 32. — A propos des P. D., p. 32. — L'acidité volatile des vins, p. 34. — Le

décret relatif à la distillation des vins, p. 34. — Les producteurs directs interdits, p. 77. — Les engrais et la sécheresse, p. 80. — Sarments à la moelle et aux yeux noirs, p. 125 — L'agitation viticole, p. 127, 224. — En temps de crise, p. 130. — Greffeurs à la Cadillac, p. 130, 175, 274. — Les gelées, p. 173, 363, 418. — Les fumures, p. 176. — La greffe à la Cadillac sur les hybrides, p. 177. — Pour éviter et guérir la grippe, p. 178. — La profondeur de la plantation et le court-noué, p 221. — Encore l'excoriose, p. 223. — L'Aramon et l'irrigation, p. 226. — Contre le phylloxera des feuilles, p. 269. — Le Mildiou et son traitement, p. 271. — Remarques sur les causes d'insuccès du greffage sur place, p. 317. — Vérifiez vos plantations et repiquages, p. 320. — Le départ de la végétation, p. 321. — Sur la chlorose, p. 366. — Première défense contre le mildiou, p. 413. — Soins à donner aux vignes gelées, p. 415. — Les difficultés de l'heure, p. 437. — La situation, p. 461. — Dans les vignobles, les gelées, p. 509. — Dans les vignobles, p. 557. — Les fêtes du vin à Reims, capitale de la Champagne, p. 561. — Sur la coulure, p. 605. — L'agitation viticole, p. 607.

Rz. — Servan Rond, p. 297. — Gelées. Insectes, p. 344. — Gelées, grêles, pluies, p. 410, 499, 509, 537. — Traitement à l'arsenite de soude, p. 469.

Retterer (Edmond). — Sur l'acidité volatile p. 114.

Renard (P). — Les produits agricoles sur les marchés. Marques, standardisation, p. 585.

Ribereau-Gayon. — La filtration des vins, p. 355, 377, 399.

Rives (Louis). — Les hybrides dans l'Aude en 1934, p. 8, 34.

Staehlin (Dr H.). — Voir (Faes (Dr H.) et Staehlin (Dr H.).

Teissier du Cros (H.). — Pression osmotique ; engrais et irrigations, p. 239.

Vidal (J.-L.). — Les gelées dans les Charentes, p. 369.

Vinas (J.). — Emploi du fluosilicate de baryum en agriculture, p. 571, 590.

Zacharewicz (Ed.). — La truffe, sa culture, p. 10, 59. — Trieur calibreur pour pommes de terre, p. 107. — Culture du melon ; Essais d'engrais chimiques, p. 235. — Culture de l'aubergine, p. 498.

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

N° 6	Malacosome du Portugal	10 février 1935
N° 10	Coniothyrium Diplodiella	10 mars 1935
N° 13	Servan Rond	31 mars 1935.